

UNSER KONZEPT

Im Gaiser Stübli reisen Sie **kulinarisch in die Vergangenheit**. Unser Restaurantkonzept ermöglicht es unseren Bewohnenden, ihre **kulinarischen Erfahrungen weiterzugeben** und ihre **Lieblingsrezepte** mit uns zu teilen. Einige Ihrer Rezepte bieten wir dann auch als Menü in Form eines Monatshits oder Bewohnermenü an.



Wir verwenden **regionale Produkte** von **höchster Qualität** und stimmen unser Angebot **saisonal** ab. Im Gaiser Stübli stehen das gemeinsame **Erleben** und das **Zusammensein** im Vordergrund. Geniessen Sie bei uns köstliche Gerichte und schaffen Sie unvergessliche Erinnerungen in gemütlicher Atmosphäre.

«Geselliges Vergnügen,
muntres Gespräch muss
einem Festmahl die
Würze geben»

WILLIAM SHAKESPEARE



Unser Team bedankt sich für Ihren Besuch. Wir freuen uns, Sie auch nächstes Mal wieder begrüßen zu dürfen.



ÜBER DAS
GAISER
STÜBLI

FRÜHLINGSKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von **Roland Meier**
aufgewachsen in Gossau

Lieblingsgericht:
"Kalbsleberli, Röstitaler und Broccoli"

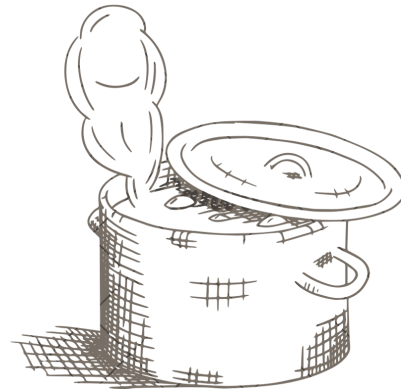
Schönste Erinnerung:
"Dieses Menü ist für mich etwas ganz
Besonderes - nichts Alltägliches."

Früher, wenn wir eingeladen wurden, durfte ich mir etwas aussuchen, das es bei uns Zuhause nie gab. Immer und immer wieder entschied ich mich für Kalbsleberli - und jedes Mal war es für mich ein Festmahl. Nun erinnert mich dieses Menü daran, wie ich mit vollem Bauch und breitem Lächeln überglücklich war."

VORAB CHF


Melonen Rohschinken mit Radiesli,
Chicorée & Bärlauch Vinaigrette 13

kleine Tagessuppe
oder 5.50
kleiner Tagessalat



ZUM SATT WERDE CHF

Bewohnergericht von Roland Meier 42
Kalbsleberli mit Röstitaler und Broccoli

 **De Klassiker** 24.50
paniertes Schweineschnitzel mit Tagesgemüse

 **De Zar unter de Gricht** 32
Rindsfilet - Stroganoff vom Hochland Rind, Tagesgemüse

Tagliatelle al Salmone x Bärlauch 27
Swiss Alpine Räucherlachs auf hausgemachten Bärlauchtagliatelle

Usem Bode 19
Duett von der Spargel mit neue Kartoffeln und Kräuterquarkdip

Es hät solangs hät
Fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Tagesmenü

 Zu diesen Gerichten ist eine Beilage nach Wahl inklusive.
Preisinformationen für eine zusätzliche Beilage erhalten Sie vom Service.

REGIONALE
&
SAISONALE
PRODUKTE

STÜBLI BILAG 

Pommes Frites

Neue Kartoffeln

FÜR ÜSI CHLINA CHF

Chicken Nuggets, Pommes Frites 14



SÜESS VERFÜHRT

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm 5.50

Hausgemachtes Rhabarber Parfait mit Apfelkompott 7

EMPFEHLIG CHF


Vina Selena, Weisswein 7.5 dl 39

Penedés, Tarragona. Spanien 1dl 6

2016

Halb-süsser Weisswein, der durch einen völlig natürlichen Vorgang mit dem Saft aus fermentierten Trauben gewonnen wird. fein, frisch und fruchtig-süss



 Bei Fragen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MWST.

Deklarationen: Poulet CH, Schwein CH, Rind CH, Fisch CH